

微生物发酵培养基的天然营养源，酵母自溶粉FM801

产品名称	微生物发酵培养基的天然营养源，酵母自溶粉FM801
公司名称	安琪酵母股份有限公司
价格	45.00/袋
规格参数	产地/厂商:安琪酵母股份有限公司 含量 :100 (%)
公司地址	中国 湖北 宜昌市 城东大道168号
联系电话	86 0717 6369370 15872631230

产品详情

产地/厂商 安琪酵母股份有限公司 含量 100 (%)

从古至今，人类就利用酵母做馒头、酿酒；利用乳酸菌做酸奶、泡菜；利用米曲霉为主的复合菌群发酵酱油、制作豆豉；有些真菌如蘑菇、木耳还可以直接食用，虫草则有很好的药用价值。随着现代生物技术的发展，微生物给人类带来了更多的帮助：生产抗生素、氨基酸、维生素保护我们的健康，生产生物农药、em菌、疫苗提高农牧业生产水平从而改善我们的生活，帮助人类制造各种环保材料保护环境。

人类对微生物利用越来越广泛，微生物大规模培养以获取各种生物制品成为普遍方式，实现微生物大规模培养的一个关键就是优质培养基的选择。培养基就是微生物的营养大餐，通常指人工配制的适合微生物生长繁殖或积累代谢产物的营养基质。优质培养基有利于微生物快速生长，代谢旺盛，使微生物能够以更高的效率为人类做出贡献。

经过长期实践，特别是人类对生产效率、食品药品安全、环境保护的不懈追求，酵母浸出物已经被公认为微生物最优质的天然营养源，是优质培养基的重要组成部分。相比无机以及植物性营养源，酵母浸出物具有营养成分全面均衡，微生物易于吸收，利用率高的优点；相比动物性营养源，酵母浸出物又具备安全可靠，使用成本低廉的优势。随着生物技术的发展，微生物对培养基的营养要求越来越挑剔，高品质酵母浸出物的市场需求迅速增长。

酵母自溶粉是酵母经破壁自溶工艺，直接浓缩干燥制成，其营养成分相比酵母粉来说经过初步降解，有利于微生物利用。

本品以高蛋白质含量的食用酵母为原料，采用现代生物工程技术精制而成。本品中蛋白质、氨基酸、维

生素、微量元素等营养成分含量丰富、均衡，产品色泽浅，流动性良好，是微生物发酵培养基中比较优良天然营养源。

【安琪酵母浸出物优点】1、安全性好，适用面广。

无转基因争议和致病性、过敏性问题。

2、稳定性高，重复性好。

超过十万吨的酵母生产能力保证了原料稳定性。

严格执行的质量优点

管理体系保证了生产工艺以及产品质量的稳定。

3、营养全面，量化控制。

蛋白质、多肽、氨基酸、核苷酸、生长因子等营养成分含量丰富，比例适当。

营养物质高效定向降解，有利于营养成分的定量化。

4、澄清度高，利于提取。

完全液化的营养成分易于微生物充分吸收利用，利于提高微生物生长量与代谢水平。

生物利用度高，发酵残留少，利于清洁生产和产物提取纯化。

5、颜色浅，营养损失少。

先进的低温真空浓缩技术、专门设计的喷雾干燥设备结合富聚流化床造粒技术，最大限度地减少了营养成分的损失和色素的产生。

详细参数

产品参数

感官黄色至棕色粉末，具有酵母所特有的气味，无异物

。蛋白质 40.0%
a-氨基氮* 2.5%
水分 8.0%
nacl 2.0%
灰份 12.0%
ph(2%溶液)5.3 - 7.2
卫生标准菌落总数 10000cfu/g